

**POUR L'AGRICULTURE
LE DÉPARTEMENT AGIT !**



© Valerie Quémener

**PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES
9H – 19H DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026**

DOSSIER DE PRESSE

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026

**LE DÉPARTEMENT AIME
SES AGRICULTEURS**

HALL 7-2 – STANDS A001 ET B001

**HALL 7-2
A001 et B001**



SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2026 LE DÉPARTEMENT AIME SES AGRICULTEURS!

➡ HALL 7-2 - STANDS A001 ET B001 DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026

Comme depuis plusieurs années, le Département de Saône-et-Loire participe au Salon international de l'agriculture avec 100 m² de stand 100 % Saône-et-Loire pendant 9 jours. André Accary, président du Département de Saône-et-Loire et Frédéric Brochot, vice-président chargé de l'agriculture inaugureront officiellement le stand de Saône-et-Loire le lundi 23 février 2026 à 11h30.

Participer au Salon international de l'agriculture est, cette année plus encore que les précédentes, un choix politique assumé et un soutien fort réaffirmé au monde agricole et viticole par le Département de Saône-et-Loire.

Dans le contexte national et international que nous connaissons aujourd'hui (Mercosur, pression des États-Unis pour les droits de douane...), et avec la Dermatose nodulaire contagieuse, la multiplication des normes ou l'augmentation des attaques du loup, l'agriculture française doit faire face depuis des mois à la multiplication de crises qui pourraient à terme remettre en cause son existence même. **Le Département de Saône-et-Loire ne peut y rester insensible.**

Avec 6 000 exploitations agricoles et 10 000 emplois directs, avec des productions d'excellence, que l'on retrouve dans près d'une quarantaine d'appellations d'origine contrôlée - AOC (vins inclus) et de nombreuses Indications géographiques protégées (IGP), l'agriculture est un pilier de son économie et de son attractivité.

Alors oui, le Département de Saône-et-Loire sera bien présent au Salon international de l'agriculture, avec un stand dédié, Hall 7-2 stand A001 et B001.

L'heure ne sera pas aux réjouissances habituelles propres à la Saône-et-Loire. Le stand sera avant tout un espace de promotion de nos terroirs, de découverte de nos productions. Une vitrine de celles et ceux qui nous nous nourrissent.

Un département fier d'encourager l'alimentation de qualité et de proximité, fier des savoir-faire ancestraux qui font sa réputation dans le monde entier.

En étant présent au Salon international de l'agriculture, le Département de Saône-et-Loire entend défendre encore et encore ses races d'excellence qui, pour la première fois depuis l'histoire du Salon, seront absentes pour des raisons sanitaires avant tout. Défendre les éleveurs et tous les producteurs qui font la fierté de la Saône-et-Loire.

Le stand sera ouvert aux échanges, discussions, avec les organisations. Pour débattre librement sur les nombreux enjeux agricoles et alimentaires :

- ➡ le renouvellement des générations, notamment sur les fermes d'élevage,
- ➡ la préservation et valorisation du foncier agricole,
- ➡ l'adaptation au changement climatique et résilience des filières,
- ➡ le développement des pratiques agricoles durables,
- ➡ l'accessibilité pour tous à une alimentation saine, locale et de qualité,
- ➡ l'approvisionnement local et durable de la restauration collective.

Avec nous, venez soutenir celles et ceux qui au quotidien, produisent la qualité. Du 100 % français, 100 % Saône-et-Loire !

Avec nous, venez lutter contre le Mercosur et contre toutes ces décisions de non-sens qui tuent l'agriculture française !

Venez découvrir l'authentique, le vrai, le savoureux, la qualité et la beauté de nos terroirs !

Durant 9 jours, le stand du Département sera encore une vitrine exceptionnelle de l'activité agricole et touristique en Saône-et-Loire. Sur le même concept que les années précédentes, le Département de Saône-et-Loire proposera un espace restauration, une boutique de produits locaux, des animations culinaires, un espace attractivité avec la promotion des patrimoines et savoir-faire locaux.

☆ NOUVEAUTÉ 2026 ☆

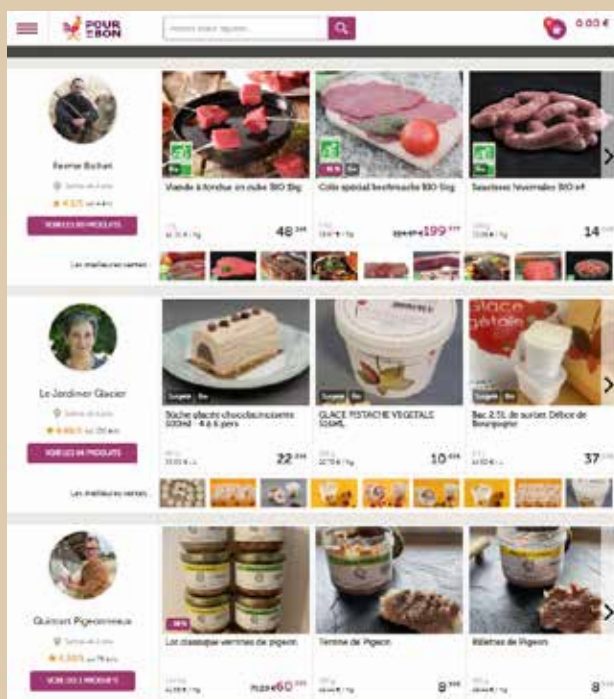
Une boutique Saône-et-Loire sur **Pourdebon.com** : les produits locaux à portée de clic

Inédit au Salon de l'agriculture ! Le Département innove cette année avec **un espace de vente en ligne en partenariat avec Pourdebon**, complémentaire à la boutique physique du stand. Les visiteurs pourront y retrouver, commander et se faire livrer à domicile les produits dégustés lors des animations avec les producteurs, ainsi que les produits d'excellence du département : AOP, produits médaillés au Concours général agricole ces deux dernières années, et bien d'autres !

Depuis l'automne 2025, une douzaine de producteurs se sont déjà référencés sur la plateforme, permettant de valoriser les filières locales et d'ouvrir de nouveaux débouchés pour les productions de Saône-et-Loire. D'autres inscriptions sont encore à venir. Une page dédiée à la Saône-et-Loire sera accessible à partir du 17 février.

Faites entrer chez vous le meilleur de la Saône-et-Loire grâce à cette sélection de produits qui invite à se faire plaisir tout en soutenant les filières locales d'excellence : viandes, fromages, charcuteries, miel, produits de la ferme, confiseries, vins, et autres trésors du territoire.

À cette occasion, Pourdebon proposera, pendant deux semaines, des codes promotionnels d'une valeur de 10 €, diffusés au salon, en ligne et sur les réseaux sociaux, valables exclusivement sur les produits des producteurs de Saône-et-Loire.



PROGRAMME

9 JOURS À LA DÉCOUVERTE DE LA SAÔNE-ET-LOIRE

HALL7-2 A001 et B001 Tous les jours

TOUS LES JOURS

- **Animation photos**
- **Jeu concours pour gagner un séjour en Saône-et-Loire**
- **Dégustation de produits locaux**

Jambon persillé au porc du Morvan
Œuf poché mâconnais
Jambon cru du Morvan et/ou pavé bourguignon

- **Animations culinaires : la Saône et Loire dans l'assiette !**



Tout au long de la semaine, en écho aux territoires valorisés chaque jour, les chefs des collèges du Département de Saône-et-Loire proposera des recettes inédites à base de produits locaux. Réalisées sur place devant le public, ces préparations seront suivies de temps de dégustation.

- **Animations agriculture / alimentation : Tout un programme !**



Les professionnels de l'agriculture présents au SIA ont à cœur de faire découvrir leur terroir, leur métier, leurs savoir-faire, leurs pratiques et leurs productions. Ils seront heureux d'échanger avec les consommateurs, dans un contexte où les attentes de la société en matière d'alimentation locale, saine et de qualité ne cessent de s'accroître.



DIMANCHE 22 JANVIER

Avec la présence de l'Office de tourisme
Creusot Montceau Tourisme

Animations agriculture / alimentation

La Bergerie de Santagny

À proximité de Montceau-les-Mines, Thomas Martin élève une soixantaine de brebis "Lacaune" en autonomie fourragère. Il transforme environ 12 000 litres de lait par an pour proposer une gamme de produits de brebis (yaourts, faisselle, tommes et fromages), ainsi que de la viande d'agneau. L'exploitation, certifiée Agriculture biologique depuis 2023, également labellisée ferme pédagogique, accueille du public toute l'année.

Animations prévues :

- présentation du métier d'éleveur ovin et de la fabrication du fromage
- dégustation de tomme de Brebis.

Thomas Martin - labergeriedesantagny.net

Des Saône-et-Loiriens et des lycéens de formation agricole invités

32 habitants de Saône-et-Loire, lauréats d'un jeu concours pour le Salon international de l'agriculture, ainsi que 21 lycéens issus de formations agricoles invités par le Département, seront présents toute la journée pour découvrir ou redécouvrir cet événement. Ils seront accueillis sur le stand de la Saône-et-Loire pour partager un moment convivial.



LUNDI 23 FÉVRIER – LA SAÔNE ET LOIRE

INAUGURATION OFFICIELLE DU STAND À 11H30

Avec la présence de l'Office de tourisme de la Bresse bourguignonne

Animations culinaires

- ⤵ Jarret de bœuf Charolais confit au foin
- ⤵ Saucissons de bœuf Charolais sauce au vin rouge Mâconnais *(une recette originale imaginée spécialement pour le Salon)*
- ⤵ Sauté d'agneau Charolais miel et piment de Bresse
- ⤵ Baba de Saône-et-Loire : pâte à baba au vin blanc, imbibé sirop au vin blanc mousse Brillat-Savarin *(une recette originale imaginée spécialement pour le Salon)*

Avec la collaboration de Sylvain Iliskil, chef de cuisine du collège Hubert Reeves à Épinac.

Animations agriculture / alimentation

Jean-Baptiste Roy Saint-Forgeuil

Installé à Saint-Forgeuil depuis 2007, Jean-Baptiste Roy élève un cheptel de 75 Charolaises sur une exploitation de 136 hectares. Les animaux sont élevés et engraisés selon des pratiques respectueuses de l'environnement, à l'herbe et avec une autonomie en céréales pour leur alimentation.

La viande, commercialisée en vente directe à la ferme et sur les marchés, est certifiée Label Rouge et labellisée Bleu-Blanc-Cœur, garantissant une qualité gustative et nutritionnelle.

Animations prévues :

- ⤵ présentation du métier d'éleveur bovin viande
- ⤵ dégustation de viande de bœuf séchée.

Jean-Baptiste Roy - jbroy71@gmail.com

MARDI 24 FÉVRIER – LA BRESSE BOURGUIGNONNE

Avec la présence de l'Office de tourisme de la Bresse bourguignonne

Animations culinaires

- ⤵ Médaillons de volaille de Bresse aux écrevisses
- ⤵ Glace fromage de chèvre Charolais frais au piment de Bresse *(une recette originale imaginée spécialement pour le Salon)*
- ⤵ Crapiaux du Morvan

Animations agriculture / alimentation

La Ferme de la Ville Basse Mervans

Installée à Mervans, au cœur de la Bresse bourguignonne, Estelle Ibrhima est horticultrice. Elle produit en Agriculture biologique des légumes, des herbes aromatiques ainsi que des fleurs comestibles, transformées en bouquets frais en saison ou en fleurs séchées toute l'année. Elle développe également la production de piment et de paprika de Bresse, aussi appelés poivre rouge de Bresse, une spécialité locale cultivée dans la région depuis le Moyen Âge.

Animations prévues :

- ⤵ présentation du métier d'horticultrice
- ⤵ découverte des fleurs françaises et du piment de Bresse
- ⤵ dégustation de piment et de paprika de Bresse
- ⤵ réalisation de tuiles au piment de Bresse.

Estelle Ibrhima – fermedelavillebasse.fr

MERCREDI 25 FÉVRIER LE CHAROLAIS

Avec la présence de l'Office
de tourisme du Grand Charolais

Animations culinaires

- Curry d'agneau au piment de Bresse
- Crumble potimarron fromage de chèvre Charolais AOP

Avec la collaboration de Gérald Ramazana, chef de cuisine du collège Louise Michel   Chagny.

Animations agriculture / alimentation

La ferme du Montot – Oudry

Exploitation familiale transmise sur plusieurs générations, la Chèvrerie du Haut-Montot est portée par la famille Rizet. Elle associe l'élevage caprin à la production de fromages de chèvre, ainsi que l'élevage de bovins de race Charolaise. La vente directe met à l'honneur le fromage Charolais AOP, complété par une gamme de fromages de chèvre (crottins, b ches, boutons de culotte). Les producteurs partagent volontiers leur savoir-faire et les différentes étapes de la fabrication fromagère.

Animations prévues :

- présentation du métier d'éleveur caprin et de la fabrication du fromage
- dégustation de fromage Charolais AOP.

Xavier et François-Régis Rizet - rizet.fils@gmail.com



JEUDI 26 FÉVRIER L'AUTUNOIS-MORVAN

Avec la présence de l'Office
de tourisme du Grand Autunois
Morvan

Animations culinaires

- Pâté en croûte porc du Morvan / Cabrache
- Jambon du Morvan rôti à l'os
- Jambon sec du Morvan
- Pavé bourguignon

Avec la collaboration d'Isabelle Grivaux, second de cuisine du collège Vivian-Denon   Saint-Marcel.

Animations agriculture / alimentation

La Ferme des Montigots – La Celle-en-Morvan

Située   La Celle-en-Morvan, la ferme des Montigots éleve de manière extensive un troupeau de vaches laitières de race Simmental, pâturant du printemps à la fin de l'année. Anne Dugardin transforme le lait sur place et propose une gamme de produits laitiers (yaourts, crème, beurre) ainsi que des fromages frais et affinés. Parmi eux, la Cabrache du Morvan, tomme au lait cru cr e e en 2021 par un collectif d'éleveurs du territoire en lien avec le Parc naturel régional du Morvan, est affinée au minimum 10 semaines sur des planches en douglas du Morvan.

Animations prévues :

- présentation du métier d'éleveur bovin lait et de la fabrication du fromage,
- dégustation de Cabrache du Morvan (tomme de vache).

**Anne Dugardin
montigots71@gmail.com**

EARL de Visigneux Lucenay-l' v que

Exploitée depuis plusieurs générations par la famille Chevalier, la ferme du Château de Visigneux a fait le choix de la diversification. Installé   Lucenay-l' v que, Ludovic Chevalier s'est engagé d s 2018 dans la filière Porc plein air du Morvan, développée avec le Parc naturel régional du Morvan. Cette démarche de terroir a permis de relancer des productions emblématiques, dont le jambon sec du Morvan, un produit de qualité auquel l'éleveur est particulièrement attaché. Ludovic Chevalier est également membre de la Confrérie du Jambon du Morvan.

Animations prévues :

- présentation du métier d'éleveur porcin
- découverte de la filière Porc plein air du Morvan.

**Ludovic Chevalier
ludovic.chevalier118@orange.fr**

VENDREDI 27 FÉVRIER – LE BEAUJOLAIS

Animations culinaires

- ⤵ Œufs en meurette

Avec la collaboration de Ludovic Blanchot, chef de cuisine du collège le Petit Prétan à Givry.

Animations agriculture / alimentation

Maison Dufoux – Charolles

Depuis 1960, la Maison Dufoux transforme le chocolat à La Clayette, poursuivant l'aventure initiée par Bernard Dufoux. Labellisée Entreprise du patrimoine vivant depuis 2013, elle allie savoir-faire artisanal et innovation, avec une production annuelle de 40 tonnes de chocolat. Le laboratoire de 1 200 m², ouvert en 2016 à Charolles, permet également la fabrication de pâtisseries, confiseries et glaces. La Maison Dufoux propose des visites guidées et ateliers découverte en chocolaterie et pâtisserie, pour faire partager son expertise et sa créativité.

Animations prévues :

- ⤵ présentation du métier de chocolatier-pâtissier
- ⤵ atelier découverte et dégustation de chocolats.

Jean-Pierre Bouillot – chocolatsdufoux.com

Le Hameau Dubœuf Romanèche-Thorins

Fondée en 1964 par Georges Dubœuf, la Maison Dubœuf produit du vin issu de son exploitation familiale et collabore avec plus de 300 vignerons pour valoriser les crus du Beaujolais et du Mâconnais. Aujourd'hui, la maison produit 12 millions de bouteilles par an, dont 75 % sont exportées dans 120 pays. Le Hameau du Vin, ouvert en 1993, est un musée et parc à thème retraçant 2 000 ans d'histoire de la vigne et du vin, grâce à une collection d'objets rares et des animations interactives.

Animations prévues :

- ⤵ présentation du métier de la vigne et du vin
- ⤵ animation œnologique
- ⤵ présentation du parc et du musée du Hameau Dubœuf.

Anne Dubœuf – duboeuf.com



SAMEDI 28 FÉVRIER

Avec la présence de l'Office de tourisme Sud Côte Chalonnaise

La Charrette Bleue Serley

À La Charrette Bleue, Valérie et Frédéric Colas produisent des savons et cosmétiques naturels à base de lait d'ânesse. Les baumes, crèmes et savons sont fabriqués à la ferme avec des formules uniques, sans eau ni alcool, et composées à plus de 90 % d'ingrédients d'origine biologique. L'asinerie compte une dizaine d'ânes pâturant dans une prairie naturelle de 5 hectares en Bresse. Le bien-être des animaux est prioritaire, garantissant la qualité du lait et la complicité nécessaire à la traite.

Animations prévues :

- ⤵ présentation du métier d'éleveur d'ânes
- ⤵ découverte des produits entrant dans la composition des cosmétiques
- ⤵ test des produits.

**Valérie et Frédéric Colas
les-anesses-de-la-charrette-bleue.com**

DIMANCHE 1ER MARS

Les Délices du Coin Chassigny-sous-Dun

Au cœur du Brionnais, Stéphanie et Patrice Labrosse dirigent une ferme familiale où ils élèvent des bovins, ainsi que 2 000 canettes et

4 000 canards, selon des pratiques raisonnées et locales. Les produits sont vendus en direct, frais (canards entiers, cuisses, magrets) ou transformés (magrets fumés, rillettes, pâtés et plats cuisinés), alliant authenticité et qualité.

Animations prévues :

- ⤵ présentation du métier d'éleveur de canards et de la transformation des produits
- ⤵ dégustation de rillettes de canard, magrets et aiguillettes à la plancha.

**Stéphanie et Patrice Labrosse
lesdelicesducoin.fr**

LA TABLE DE LA MAISON DU CHAROLAIS DÉVOILE LE « MARTEAU DE THOR CHAROLAIS »

Propriété du Département de Saône-et-Loire, la Maison du Charolais est un outil majeur au service de la promotion et de la valorisation de l'élevage et de la viande charolaise, produite sur son berceau d'origine. Partenaire incontournable du Salon international de l'agriculture, elle œuvre à la mise en lumière d'un produit d'exception à forte valeur identitaire pour le territoire : la viande charolaise. À travers cette valorisation, la Maison du Charolais poursuit un objectif plus large de promotion de l'ensemble des richesses et de l'attractivité de la Saône-et-Loire.

Ouverte tout au long de l'année, elle propose un espace muséographique permettant de découvrir la race charolaise, le travail des éleveurs, l'importance du bocage charolais et les spécificités de ce terroir d'excellence, ainsi qu'un espace de dégustation dédié à la viande. Le parcours se prolonge par un restaurant, « La Table », exploité en gestion indépendante.

Pour débiter l'année 2026, la Maison du Charolais, en partenariat avec le service de restauration du Département de Saône-et-Loire, renforce son engagement en faveur d'une valorisation durable et innovante de la viande bovine charolaise. À l'issue de plusieurs mois de réflexion consacrés aux morceaux moins connus mais au fort potentiel gastronomique des avants de bœuf, une création originale a vu le jour : le **Marteau de Thor charolais**.

Ce plat emblématique valorise le jarret de bœuf charolais, cuit plus de quinze heures à basse température dans un beurre délicatement parfumé au foin des prairies charolaises, avant un court passage au four destiné à développer des notes grillées et une intensité aromatique accrue. Il en résulte une viande d'une tendreté exceptionnelle, dont le collagène fondu apporte onctuosité et profondeur de goût, tandis que le beurre infusé révèle des saveurs herbacées et florales caractéristiques du terroir.

Servi avec son os, renfermant la moelle, et pensé comme un plat à partager pour quatre personnes, le Marteau de Thor charolais incarne convivialité, générosité et tradition. Élaboré à partir de Bœuf de Charolles AOP, issu d'animaux élevés à l'herbe et abattus en Saône-et-Loire, il répond à un cahier des charges exigeant garantissant qualité, traçabilité et origine. À travers cette création, La Table de la Maison du Charolais démontre sa capacité à conjuguer innovation culinaire et valorisation du patrimoine agricole local, pour offrir une expérience gustative singulière et authentique.



CONTACT PRESSE
DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE

Edwige Labruyère
Hôtel du Département - Rue de Lingendes CS 70126
71026 Mâcon cedex 9

07 85 11 87 78
e.labruyere@saoneetloire71.fr